Speiseplan 9. KW

	Montag, 23.02.26	Dienstag, 24.02.26	Mittwoch, 25.02.26	Donnerstag, 26.02.26	Freitag, 27.02.26	Samstag, 28.02.26	Sonntag, 01.03.26
Tagesgericht herzhaft & beliebt — **M1** rot	**Königsberger Klopse** in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote-Beete-Salat S | A1,G,L,L1,1,8 | 441kj 4,6 F | 1,6 g.F 11,3 KH | 2,3 ZU 4,9 EW | 1,9 SA | 5,3 BE	**Hackbraten** in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln S | A1,C,L,L1,1,8 | 327kj 3,0 F | 1,0 g.F 9,3 KH | 2,6 ZU 3,3 EW | 2,1 SA | 4,4 BE	**Hamburger Heringsstipp** in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln F | C,D,G,L1,1,3,8 | 477kj 5,7 F | 2,1 g.F 11,1 KH | 2,9 ZU 4,0 EW | 2,6 SA | 4,9 BE	**Schweinebraten** in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Klöße S | A1,G,L1,1,3 | 312kj 1,2 F | 0,1 g.F 9,9 KH | 0,5 ZU 5,4 EW | 1,4 SA | 3,9 BE	**Westfälische Dicke Bohnen** mit Kasseler und Salzkartoffeln S | A1,G,L1,1 | 288kj 1,2 F | 0,4 g.F 9,5 KH | 1,3 ZU 4,3 EW | 1,9 SA | 4,2 BE	**Geflügelfilets** in pikanter Sauce mit zartem Brokkoligemüse und Spiralnudeln G | A1,L8 | 380kj 0,9 F | 0,2 g.F 12,7 KH | 2,8 ZU 7,2 EW | 1,1 SA | 5,7 BE	**Buntes Hühnerfrikassee** mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis G | A1,G,L3 | 399kj 1,2 F | 0,4 g.F 15,3 KH | 1,1 ZU 5,6 EW | 1,3 SA | 5,8 BE
Diabetikerkost brennwertkontrolliert wahlweise püriert — **M2** blau	**Boulette vom Rind** in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree R | A1,C,G,L,L1,1 | 379kj 3,0 F | 1,2 g.F 9,7 KH | 1,5 ZU 5,4 EW | 1,3 SA | 4,8 BE	**Hähncheninnenfilets** in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln G | A1,G,L1 | 329kj 1,1 F | 0,4 g.F 10,8 KH | 0,7 ZU 6,0 EW | 1,5 SA | 4,8 BE	**Geflügelbratwurst** in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Langkornreis G | A1,G,L1 | 555kj 8,2 F | 2,6 g.F 12,4 KH | 1,0 ZU 3,5 EW | 1,4 SA | 5,7 BE	**Pangasiusfilet** in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln F | A1,D,G,L1 | 274kj 1,3 F | 0,6 g.F 8,0 KH | 1,7 ZU 4,7 EW | 1,4 SA | 3,6 BE	**Pikantes Gulasch** vom Schwein mit Gabelspaghetti S | A1,G,L | 478kj 1,5 F | 0,2 g.F 17,9 KH | 0,9 ZU 6,8 EW | 0,7 SA | 7,1 BE	**Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf** mit Kartoffelstücken und Rindfleisch R | A1,L1 | 249kj 1,5 F | 0,4 g.F 8,5 KH | 0,3 ZU 2,8 EW | 0,5 SA | 3,9 BE	**Hackbraten** in Sauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln S | A1,C,L,L1 | 324kj 3,1 F | 1,1 g.F 8,4 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 1,8 SA | 3,7 BE
Bunte Vielfalt Rund um die Welt. — **M3** rosa	**Nudeln mit Hähnchenbrust** in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken G | A1,F,G,L1 | 575kj 4,8 F | 2,6 g.F 14,9 KH | 2,1 ZU 8,2 EW | 0,7 SA | 6,1 BE	**Wurstgulasch** mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti S | A1,L2,3,7,8 | 530kj 3,0 F | 1,2 g.F 20,0 KH | 3,0 ZU 4,3 EW | 0,9 SA | 7,9 BE	**Schweineleberragout** in Apfel-Sauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse S | A1,G,L3 | 307kj 1,7 F | 0,6 g.F 10,1 KH | 3,0 ZU 4,0 EW | 1,0 SA | 4,6 BE	**Original Hähnchen-Döner-Teller** mit Reis, Sauce und Krautsalat G | A1,C,L,1,3,8 | 658kj 6,7 F | 2,7 g.F 21,4 KH | 5,2 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 8,6 BE	**Kartoffelröstis** mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in würziger Käsesauce V | A1,G,L,L1,1,3 | 537kj 7,3 F | 3,9 g.F 11,9 KH | 1,8 ZU 3,6 EW | 0,8 SA | 4,5 BE	**Kichererbsencurry** mit Kokosmilch und Bulgur V | A1,G,L | 435kj 1,7 F | 1,1 g.F 17,6 KH | 1,4 ZU 3,0 EW | 0,4 SA | 7,5 BE	**Mais-Lauchtaler** in Paprikagemüsesauce dazu Rigatoni V | A1,C,G,L1 | 454kj 1,4 F | 0,1 g.F 19,6 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,1 SA | 8,5 BE
Gaumenfreude für Feinschmecker. — **M4** gold	**Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce** mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei S | A1,C,G,L1 | 421kj 3,6 F | 1,1 g.F 10,3 KH | 1,4 ZU 6,5 EW | 0,6 SA | 4,9 BE	**Schweineroulade** mit klassischer Füllung dazu Blumenkohl und Kartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,70 €** S | A1,L1,8 | 444kj 5,0 F | 1,8 g.F 10,2 KH | 1,4 ZU 4,3 EW | 2,2 SA | 4,9 BE	**Kaiserfleisch (Kasselerrücken)** auf Ananaskraut und Kartoffelpüree S | A1,G,1 | 323kj 2,5 F | 0,9 g.F 8,8 KH | 2,3 ZU 4,0 EW | 1,6 SA | 3,8 BE	**Sauerbratengulasch** mit Spätzle und Rotkohl **Menü-Aufpreis + 1,00 €** R | A1,C,1,8 | 352kj 1,2 F | 0,3 g.F 12,5 KH | 4,6 ZU 5,0 EW | 1,4 SA | 6,0 BE	**Gebratene Kalbsleber** mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree **Menü-Aufpreis + 2,50 €** R | A1,G,L1,9 | 270kj 0,9 F | 0,3 g.F 7,6 KH | 1,2 ZU 5,7 EW | 3,7 SA | 3,3 BE	**Schweinebraten** mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen S | A1,G,L1,3 | 270kj 0,9 F | 0,0 g.F 7,9 KH | 0,7 ZU 5,3 EW | 2,1 SA | 3,1 BE	**Schweinefilet** in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln **Menü-Aufpreis + 1,00 €** S | A1,G,1 | 285kj 1,8 F | 1,0 g.F 7,8 KH | 1,9 ZU 4,7 EW | 2,6 SA | 3,5 BE
Vegetarisch Fleischlos lecker. — **M5** grün	**Italienische Gemüsepasta** mit Vollkornnudeln V | A1,L1,1,8 | 413kj 1,0 F | 0,3 g.F 18,1 KH | 1,2 ZU 3,2 EW | 1,6 SA | 7,3 BE	**Gebratenes Gemüse** süßsauer mit Reis V | A1,F,L8 | 388kj 0,3 F | 0,1 g.F 19,7 KH | 4,7 ZU 2,3 EW | 1,3 SA | 7,8 BE	**Gemüseragout** mit Erbsenpüree V | A1,G,L1 | 294kj 2,8 F | 1,4 g.F 8,7 KH | 1,9 ZU 2,1 EW | 0,4 SA | 3,7 BE	**Vegetarische Gemüsebällchen** mit heller Kräutersauce auf Gemüsereis V | A1,C,G,L1 | 415kj 2,1 F | 0,7 g.F 16,8 KH | 2,4 ZU 3,0 EW | 1,3 SA | 6,0 BE	**Makkaroni** mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat V | A1,L | 392kj 1,0 F | 0,1 g.F 17,5 KH | 3,6 ZU 2,8 EW | 2,4 SA | 7,6 BE		
Eintopf & Pasta Einfach gut! — **M6** gelb	**Grüne Bohnen-Eintopf** mit Kartoffeln und Bockwürstchen S | A1,G,L,L1,3 | 343kj 3,9 F | 1,6 g.F 8,1 KH | 1,3 ZU 3,2 EW | 0,8 SA | 3,9 BE	**Linseneintopf** mit Geflügelwiener G | L1,2,3 | 349kj 3,0 F | 1,0 g.F 9,3 KH | 0,6 ZU 4,0 EW | 0,9 SA | 4,5 BE	**Klassischer Möhreneintopf** mit Geflügelkräuterbällchen V | A1,L,L1 | 264kj 1,5 F | 0,5 g.F 8,8 KH | 2,4 ZU 3,4 EW | 0,7 SA | 4,4 BE	**Kürbis-Hähncheneintopf** mit Kartoffeln G | A1,L | 309kj 1,9 F | 0,5 g.F 10,9 KH | 1,1 ZU 3,8 EW | 0,7 SA | 5,1 BE	**Porree-Eintopf** mit Geflügelboulette G | A1,G,L,L1 | 263kj 2,0 F | 0,9 g.F 7,7 KH | 1,7 ZU 3,4 EW | 0,6 SA | 3,7 BE		
Salat & Co. kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. — **M7** lila	**Wiener Würstchen** mit Kartoffelsalat und Senf S | C,G,L1,1,3,8 | 653kj 10,8 F | 4,7 g.F 10,8 KH | 0,8 ZU 3,6 EW | 0,9 SA | 3,6 BE	**Griechischer Bauernsalat** mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing V | C,G,L1,L1,3,8 | 314kj 5,5 F | 3,0 g.F 2,7 KH | 1,6 ZU 3,4 EW | 0,5 SA | 0,9 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange	**Frische Salate** der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing G | A1,C,F,G,L1,1,3,8 | 427kj 3,5 F | 0,8 g.F 9,4 KH | 2,1 ZU 7,7 EW | 0,4 SA | 2,8 BE	**Obstsalat Gourmet** Apfel, Traube, Honigmelone, Cantaloupemelone, Kiwi, Ananas, Orange		
Süßer Schmaus Schlemmerfreude! — **M8** weiß	**Milchreis** mit Erdbeer-Rhabarberkompott V | G,1 | 439kj 1,5 F | 0,7 g.F 20,2 KH | 12,7 ZU 2,4 EW | 0,1 SA | 8,5 BE	**Feiner Grießbrei** mit roter Grütze V | A1,G,1 | 436kj 1,3 F | 0,6 g.F 20,1 KH | 14,1 ZU 2,6 EW | 0,1 SA | 8,4 BE	**Eierpfannkuchen** mit Apfelkompott V | A1,C,G,3 | 570kj 2,4 F | 0,7 g.F 23,6 KH | 11,9 ZU 3,7 EW | 0,3 SA | 10,0 BE	**Quarkstrudel** mit Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 882kj 10,5 F | 4,9 g.F 25,3 KH | 12,2 ZU 3,9 EW | 0,4 SA | 11,7 BE	**Feiner Milchreis** mit Zimtzucker und Apfelkompott V | G,3 | 452kj 1,5 F | 0,7 g.F 21,1 KH | 14,2 ZU 2,3 EW | 0,1 SA | 8,9 BE	**Eierpfannkuchen** mit gebratenem Apfel und Vanillesauce V | A1,C,G,1 | 504kj 2,4 F | 0,8 g.F 20,5 KH | 8,8 ZU 3,5 EW | 0,2 SA | 6,2 BE	**Beerengrütze** mit Vanillesauce V | G,1 | 406kj 0,6 F | 0,3 g.F 20,4 KH | 16,3 ZU 1,2 EW | 0,1 SA | 8,5 BE
Zum Abend kalt serviert. Nur im Einweg erhältlich. — **M9** braun	**Kalter Schweinebraten** mit Kartoffelsalat S | C,G,L1,1,3,8 | 510kj 6,7 F | 2,7 g.F 10,0 KH | 0,8 ZU 5,4 EW | 0,5 SA | 3,7 BE	**Schnittchenteller** fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur G | A1,A2,G,L1,3,7 | 963kj 13,0 F | 5,7 g.F 15,1 KH | 0,9 ZU 12,6 EW | 1,5 SA | 3,0 BE	**Feine Sülze** mit Remouladensauce, Garnitur und Brot S | A1,A2,C,G,L1,3,8 | 877kj 13,9 F | 5,6 g.F 13,7 KH | 0,7 ZU 6,8 EW | 1,3 SA | 3,5 BE	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Nudelsalat G | A1,C,G,L1,1,3,8 | 806kj 13,3 F | 5,7 g.F 11,0 KH | 2,6 ZU 7,5 EW | 0,6 SA | 4,8 BE	**Brathering (mit Gräten)** mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur S | A1,2,3 | 503kj 5,9 F | 1,3 g.F 11,6 KH | 2,2 ZU 5,0 EW | 0,3 SA | 4,1 BE	**Feiner Fleischsalat Rheinische Art** mit Garnitur und Brot S | A1,A2,C,G,L1,1,2,3,7, | 1018kj 19,7 F | 4,3 g.F 10,7 KH | 1,4 ZU 5,3 EW | 1,7 SA | 3,7 BE	**Kasseler Braten** mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur S | A1,C,G,L1,1,3,8 | 861kj 15,1 F | 6,7 g.F 13,0 KH | 0,7 ZU 5,0 EW | 1,0 SA | 3,8 BE

Änderungen bleiben ausdrücklich vorbehalten. Nährwertangaben = Ca.-Werte/ Menü ohne Salat, Dessert

enthält: 1= Geschmacksverstärker; 2= Antioxidationsmittel; 3= Süßstoff; 4= Konservierungsstoff; 5= Farbstoff; 6= geschwärzt; 7= Alkohol; 8= Formfleisch; 9= mit Milchprodukt zubereitet; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse ; [C]= Eier / Eierzeugnisse ; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [G]= Milch / Milcherzeugnisse ; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; [U]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse ; [J]= Senf / Senferzeugnisse ; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]= Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinenerzeugnisse ; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse; [O]= Fisch / Fischerzeugnisse ; [P]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse ; [Q]= Soja / Sojaerzeugnisse ; [R]= Rind, S= Schwein, F= Fisch, G= Geflügel, W= Wild, V= Vegetarisch, L= Lamm. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. Alle Menüs sind mit jodiertem Salz zubereitet. Alle Menüs mit glutenhaltiges Getreide werden Ausschließlich mit Weizen zubereitet. BE-Wert ergibt sich aus dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen Portion.

Unsere Menüs sind zum Verzehr am Liefertag bestimmt.

seit 1989 GLORIA Ihr Menü-Bringdienst

030-456 0810
Fax 030-4559093
www.gloria-menue.de

Menüpreise „all inclusive": Zu jedem heißen Mittagessen gehört selbstverständlich ein leckeres Dessert!

...genießen Sie die Extra-Portion Herzlichkeit!

Die Diabetikerkost liefern wir wahlweise auch als pürierte Kost.